HIDDENFJORD

RAISED IN THE WILD

191033 Hiddenfjord losos filet s kůží

bez šupin • pre-rigor • 1,8–2,6 kg

Filetováno z ryby 5–6 kg nebo 6–7 kg maximálně 3 hodiny po výlovu.

Pre-rigor znamená před posmrtným ztuhnutím – v tu dobu je maso tak pevné, že z něj není možné vytáhnout kosti, proto nabízíme filetu s kostmi.

Filet je zbavený šupin již při zpracování na Faerských ostrovech, protože právě v šupinách mohou být skryté zárodky bakterií.

To vše dává dohromady **mimořádně kvalitní produkt.**

HIDDENFJORD

RAISED IN THE WILD

- firma vznikla na Faerských ostrovech v roce 1929,
- firmu nyní vlastní bratři Atli a Regin Gregersen,
- 1. producent lososa na světě, který úplně přestal s leteckou přepravou ryb v roce 2020 a snížil tak CO_2 emise o 94 %,
- chovný proces pod kontrolou od jikry po tržní rybu.

Chov a zpracování

- chov probíhá na volném moři v drsných povětrnostních podmínkách (vlny až 13 m, velmi silné mořské proudy, teplota vody po celý rok 6–10 °C), losos tedy musí být v neustálém pohybu a to má vliv na kvalitu masa,
- nižší hustota obsádky ryb, než je obvyklé u klasického chovu lososa v Norsku,
- lov probíhá na volném moři, což minimalizuje stres (běžně v Norsku je celá sádka nejdříve dovezena do přístavu, kde jsou ryby až 3 dny a odkud se postupně ryby loví do zpracovny),
- filetování maximálně 3 hodiny po výlovu,
- úmrtnost ryb jen 5 % oproti 15 %, což je běžný standard v Norsku.

Proč Hiddenfjord pre-rigor filet?

- pevné maso, které se nerozpadá při krájení (ideální na sushi),
- filet již bez šupin, tedy skvělý i na teplou kuchyňskou přípravu bez nutnosti další úpravy,
- chuťově dokonalý.